

Critical Control Points - Handling

<i>Käitlemisetapp</i>	<i>Oht/risk</i>	<i>Ennetavad tegevused</i>
Retseptuur	Bakterite arvu kasv	Nõuded temperatuurile Temperatuuri mõõtmine/jälgimine
	Saastumine vigastatud pakendi tõttu	Saabuva kauba kontroll
Külmutamine	Bakterite arvu kasv	Nõuded temperatuurile Temperatuuri mõõtmine/jälgimine
Sügavkülmutamine	Bakterite arvu kasv	Nõuded temperatuurile Temperatuuri mõõtmine/jälgimine
Hot dogi saia sahtli avamine	Saastumine tarvikute (tangid) ja saiasahtli kaudu	Järgi puhastamisjuhendit
Hot dogi saiade säilitamine	Bakterite arvu kasv liiga pika külmutamisprotsessi tõttu	Nõuded ajale ja temperatuurile
Sügavkülmutatud vorstide sulatamine	Bakterite arvu kasv liiga kõrge temperatuuri tõttu	Nõuded temperatuurile
Sügavkülmutatud hamburgeripihvide sulatamine	Bakterite arvu kasv liiga kõrge temperatuuri tõttu	Nõuded temperatuurile
Sügavkülmutatud hakklihavorstide sulatamine	Bakterite arvu kasv liiga kõrge temperatuuri tõttu	Nõuded temperatuurile
Sügavkülmutatud wrapide sulatamine	Bakterite arvu kasv liiga kõrge temperatuuri tõttu	Nõuded temperatuurile
Sügavkülmutatud saia sulatamine	Hallitusseente arvu kasv ja halitustoksiinide tootmine	Nõuded temperatuurile
Mooduli täitmine	Saastumine mustade tarvikute (tangid) tõttu	Järgi puhastamisjuhendit
Toote soojendamine rullgrillil ja kontaktgrillil	Bakterite eluvõime säilimine liiga madala temperatuuri tõttu kuumutamisprotsessil	Nõuded ajale ja temperatuurile
	Bakterite arvu kasv liiga madala temperatuuri tõttu kontaktgrillil	Nõuded temperatuurile
	Toote saastumine ebapiisava koristamise tõttu	Järgi puhastamisjuhendit
Hamburgeripihvi soojendamine plaatgrillil	Bakterite eluvõime säilimine liiga madala temperatuuri tõttu kuumutamisprotsessil	Nõuded ajale ja temperatuurile
	Bakterite arvu kasv liiga madala temperatuuri tõttu plaatgrillil	Nõuded temperatuurile
	Toote saastumine ebapiisava koristamise tõttu	Järgi puhastamisjuhendit
Vorsti soojendamine plaatgrillil	Bakterite arvu kasv liiga madala temperatuuri tõttu kuumutamisprotsessil	Nõuded temperatuurile
	Bakterite arvu kasv liiga madala temperatuuri tõttu plaatgrillil	Nõuded hot dogi vorsti ja frankfurteri temperatuurile
	Toote saastumine ebapiisava koristamise tõttu	Järgi puhastamisjuhendit
Lisandid	Toote saastumine ebapiisava koristamise tõttu	Järgi puhastamisjuhendit
	Bakterite arvu kasv liiga kõrge temperatuuri tõttu	Nõuded temperatuurile
Saia säilitamine moodulis	Toote saastumine ebapiisava koristamise tõttu	Järgi puhastamisjuhendit

Lisandite säilitamine moodulis	Bakterite arvu kasv liiga kõrge temperatuuri tõttu	Nõuded temperatuurile
Kartulipudru säilitamine ja käitlemine moodulis	Bakteri <i>Bacillus cereuse</i> kasv avatud pakendi / niiske keskkonna tõttu	Korrektne juhendi järgi säilitamine
Pudru valmistamine	Toote saastumine ja bakteri <i>Bacillus cereuse</i> kasv ebapiisava koristamise tõttu	Järgi puhastamisjuhendit
Muu käitlemine	Mooduli ja toodete saastumine keskkonnast ja personalilt	Nõuded käitlemisele Personalihügieen